



Vidarò

Gutturnio Classico Superiore DOC



Formato

Bordolese 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Fermo



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

68% Barbera, 32% Bonarda



All'occhio

Rosso rubino di buona fittezza



Al naso

Aromi di piccoli frutti neri e note speziate



In bocca

Vino asciutto, buona intensità e polpa, adeguato equilibrio, corretta struttura tannica



Scheda Tecnica

Nome Completo:	Vidarò Gutturnio Classico Superiore
Denominazione:	Gutturnio Classico Superiore DOC
Annata:	2022
Vitigno:	68% Barbera, 32% Bonarda
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	85 quintali
Produzione Annuale:	10000 bottiglie
Gradazione Alcolica:	13,5% VOL
Acidità Totale:	6,45 g/l
Estratto secco netto:	31,25 g/l
Temperatura di servizio:	Ottimale a 18°

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Gutturnio Classico Superiore Vidarò è un vino rosso rubino di buona consistenza. Il suo profumo etereo esprime aromi di piccoli frutti neri, arricchiti da note speziate. È un vino asciutto, di buona intensità e corpo, caratterizzato da un adeguato equilibrio e una rotonda armonia, che ne facilita l'abbinamento anche con piatti non impegnativi.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Barbera e Bonarda che danno origine al Vidarò appartengono alla zona originaria del Gutturnio Classico ovvero la ristretta zona originaria di produzione del Gutturnio. Si trovano sulla prima collina di Castell'Arquato, in località Casa Benna, nel cuore dell'Emilia. Per Vidarò vengono selezionate le porzioni di terreno meglio drenate, che garantiscono una maggiore concentrazione delle uve.



Metodo di Vinificazione

Dopo la raccolta rigorosamente manuale delle uve in piccole casse, i grappoli vengono portati in cantina, dove sono separati dal raspo, pigiati e lasciati fermentare per 9 giorni con rimontaggi periodici. Dopo i primi travasi, il vino affina in vasche di acciaio inox. Successivamente, viene filtrato e imbottigliato, affinando per alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



Abbinamenti Gastronomici

Vidarò Gutturnio Classico Superiore è un vino ideale da abbinare a piatti a base di carni rosse, intingoli e formaggi stagionati come il grana.